

Zupa paprykowo-pomidorowa



Autor: **Cjolka**
Przepisów: 5 Ocena: 11

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg czerwonej papryki
- 0,8 kg dojrzałych pomidorów
- 30 dag podudzi z kurczaka
- 1 średnia marchewka
- 1 średnia pietruszka
- 15 dag selera
- por (zielona część, 1/2 jednego liścia)
- 3 średnie ziemniaki
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 4 liście świeżego lubczyku
- mielona słodka papryka
- sól, pieprz
- 1,5 łyżki portugalskiej pasty paprykowej
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Szykujemy główny składnik: "przecier paprykowo-pomidorowy" - najlepiej przygotować go sobie dzień wcześniej aby "doszedł". W garczku gotujemy niewielką ilość wody tzn. 1 centymetr od dna gdzie wrzucamy umyte i pokrojone pomidory oraz paprykę bez szypułek. Gotujemy na małym ogniu i mieszamy aby się nie przypaliło do momentu, aż wszystko się rozgotuje. Po rozgotowaniu przecieramy przez sitko, tak aby pozbyć się skórek i pestek. Przygotowany przecier doprawiamy solą, pieprzem i słodką mieloną papryką i gotujemy na małym ogniu, aż zgęstnieje. Studzimy i wkładamy do lodówki.
- 2 Podudzie z kurczaka myjemy zalewamy zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Powstałe szumowiny usuwamy. Solimy i pieprzymy gotujemy na małym ogniu. Marchewkę, pietruszkę, seler myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę kroimy w drobną kostkę i dodajemy do wywaru mięsnego razem z lubczykiem, zielem angielskim, liściem laurowym, porem i dalej gotujemy. Po ok. 20 minutach dodajemy obrane, opłukane, pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy jeszcze 20 minut. Po tym czasie dodajemy nasz przecier oraz pastę paprykową. W razie konieczności doprawiamy do smaku doprowadzamy do wrzenia. Tak przygotowaną zupę podajemy z drobno pokrojoną świeżą natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: